



# QUARTIERI

10 TUTTOMILANO

di MARIELLA TANZARELLA

Un spicchio di Milano davvero ricco, che include quartieri interessanti. Porta Nuova, "il nuovo centro" milanese; l'Isola, fortino di una Milano antica; la Stazione Centrale; e poi viale Zara e Affori, Greco e la Martesana, e il fenomeno di NoLo (North of Loreto). Piazza Gae Aulenti e dintorni sono sempre stuzzicanti.

C'è il ristorante stellato di Andrea Berton (tra i primissimi a riconoscere il valore della zona): oltre a continuare il delivery ha riaperto con originali *séparé* che sono anche una barriera acustica; e la intrigante realtà di *Iyo Aalto*, dove si sceglie tra Giappone puro oppure fusione di livello superiore (riaprirà a metà giugno). In via Melchiorre Gioia, ai piedi della Regione, c'è *Il Santa - Bistrò Moderno* (con dehors), dove Stefano Grandi prepara cose di grande gusto; in più, due menu tipici milanesi.

In vista del Bosco Verticale il *Ratanà* ha uno spazio all'aperto e l'ottima cucina di Cesare Battisti: classici meneghini, fantasia e molti vegetali.

In via Keplero il *Finger's Garden*, bellissimo giardino e la cucina di Roberto Okabe (tra Giappone e Brasile), aperto anche a pranzo nel weekend. In viale Jenner spicca *168 Chinese Township*, enorme locale cinese diviso in salette, buoni sapori e prezzi bassi (riapre il

Nella foto,  
Il Santa Bistrò  
Moderno



## VERSO NORD

# RISTORANTI DI TUTTI I COLORI

ECCO LA MAPPA CHE PARTE DA PORTA NUOVA, PASSA PER STAZIONE CENTRALE E ARRIVA FINO ALLA MARTESANA. CE N'È PER TUTTI: DAL LOCALE DI CHARME ALLE OSTERIE

16).

In via Thaon de Revel al **Teatro 7**, scuola di cucina, piatti da asporto su ordinazione: fritto misto, paella e sangria, ma anche astice, caviale e champagne.

In zona Affori l'*Osteria del Biliardo*, atmosfera d'antan e il titolare Herion, albanese, cresciuto alla scuola dei Bissoletti (*Osteria del Treno*). Quasi alla Bicocca, altro locale stori-

co, la *Premiata Trattoria Arlati*, da sempre ritrovo di artisti e musicisti.

A Greco c'è *Al Tatto*, minimalismo, team giovanissimo e aderenze con il mondo della moda: per ora aperitivi (non tutti i giorni) all'aperto, dal 23 anche cena.

Vicino alla stazione Centrale, c'è un locale frequentatissimo dai milanesi, anche cinesi: *Mu Dim Sum* ha piatti di gusto

cantonese e di ottimo livello, a prezzi accessibili.

E in via San Gregorio si festeggia la riapertura dell'*Osteria del Treno*, prima osteria Slow Food di Milano, mitico luogo di aggregazione e di buona tavola. Per le nuove esigenze di spazio, riapre in realtà il grande salone, con gli affreschi di Pelizza e il giardino interno. Spostandosi un po', i treni sono ancora presenti: in



#### IL PERCORSO

La strada tra Porta Nuova e la Tipografia Alimentare in via Dolomiti, sulla Martesana a due passi dal Ponte Vecchio



via Popoli Uniti l'Osteria della Stazione è il simpatico regno di Gunnar con formaggi, salumi e una sincera cucina del nord (friulana in particolare). Ed eccoci in piazzale Loreto e a NoLo, famoso per la moltitudine di locali etnici. Citiamo *Mao Hunan*, formula ben congegnata a base di cucina cinese ruspante; *Nove scodelle*, cibo cinese semplice, ambiente moderno; i tanti ristoranti sudamericani (Perù, Messico) di via Padova; e la simpatica enoteca *La Botte*, in via Giacomina, con vini sfusi. Lungo la Martesana, *Tipografia Alimentare*, per colazioni, merende, pranzi, aperitivi. ♦

#### LOCATELLI

## SI CAMBIA!

SFIDA AL COVID: DAL VERDI LO CHEF FEDERICO TROBBIANI SI LANCIÒ IN UNA NUOVA AVVENTURA

Il posto-novità (esiste da pochi giorni) è in via Porlezza, ma la sua storia ci porta in piazza Mirabello, dove dai primi anni Ottanta a tre anni fa c'è stato uno dei ristoranti più amati e frequentati di Milano,

un successo senza pari, il *Verdi*: non esistevano prenotazioni ed era sempre pieno, per avere un tavolo si arrivava presto o si faceva la coda. Per 25 anni, con il fondatore Corrado Bonacasa, c'era anche il socio Andrea Locatelli. Lui è il personaggio-chiave: ha aperto un nuovo ristorante e l'insegna Locatelli (nessun legame con il famoso locale londinese) compare al posto di *La Cucina del Toro*. Ai fornelli c'è Federico Trobbiani, anche lui legato alla storia del *Verdi* degli ultimi 5 anni. Il menu parla in parte un linguaggio internazionale, dal foie gras alla tartare, e in parte meneghino, con riso al salto, ossobuco, cotoletta alla milanese. Trobbiani partecipa all'iniziativa di Feudi di San Gregorio e Milano Keeps on Cooking (raccolge fondi per l'ospedale Sacco): tre chef cucinano in diretta Instagram e le loro compagnie allestiscono la tavola, i vini sono dell'azienda campana. Sabato alle 12 tocca a lui e alla moglie Veronica. (m.t.)



Federico Trobbiani (a sinistra) e Andrea Locatelli (a destra); sopra, un tavolo del nuovo ristorante

## — Low Cost — LA VERSIONE DI PATRIZIA

Il menu di Patrizia Ainis parla napoletano, come lei, che gestisce con la figlia un locale popolarissimo in una zona da movida come via Vigevano.

Ma *Teresa e Patrizia - Pizzeria con Cucina* bada alla sostanza e ha prezzi più che accessibili.

Tagliare a rondelle sottili cinque o sei zucchine, friggerle in olio, scolarle e condire con aglio, aceto e mentuccia: sono le zucchine in scapece, antipasto rapido e gustoso.

Per le penne alla Sorrento soffriggere aglio in olio d'oliva e aggiungere mezzo chilo di pomodori ciliegini tagliati a metà, salare e cuocere dieci minuti e infine mettere basilico fresco.

Lessare 250/300 grammi di penne, passarle nel sugo e mantecare con parmigiano grattugiato, aggiungere mozzarella tagliata a pezzetti e passare in forno a 180 gradi per cinque o dieci minuti, finché la mozzarella si scioglie.

Friggere con pochissimo olio quattro o cinquecento grammi di salsiccia tipo Napoli e servirla con i friarielli.

Mondare e lavare 1 chilo di friarielli (cime di rapa), tenendo solo le cime e le foglie, quelle tenere, quindi metterli in padella con olio, aglio e peperoncino e stufare, tenendo il cibo sotto coperchio, per una ventina di minuti. (m.t.)